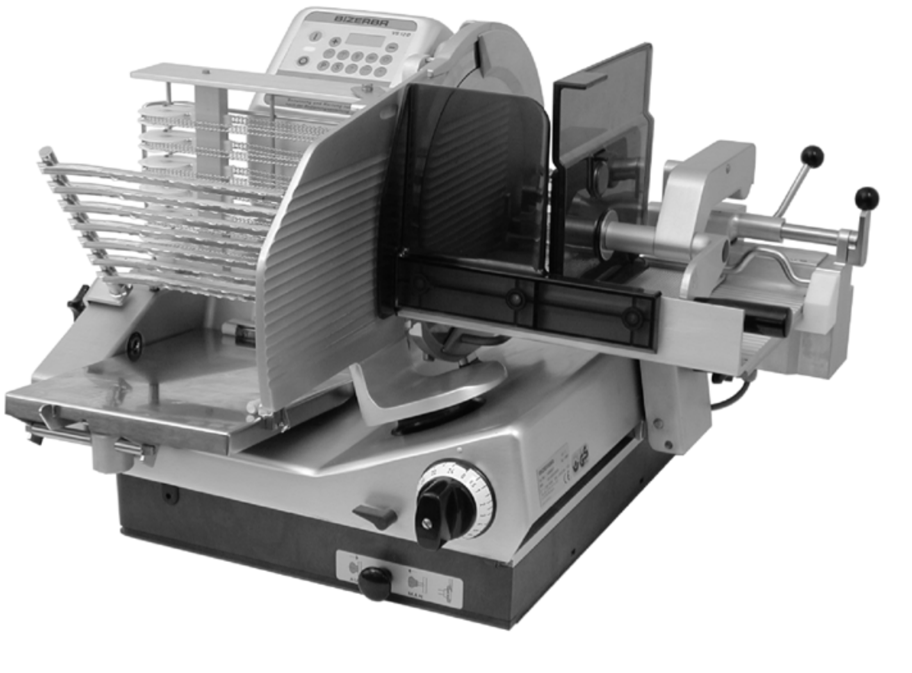
Trancheur
VS 12 D

Manuel d'utilisation

6.083.98.5.20.03



BIZERBA

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen/Germany,
Tel. (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
e-mail: marketing@bizerba.com
Internet: http://www.bizerba.com

Administration centrale de Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Allemagne

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG

CE Déclaration de conformité

Par la présente, nous déclarons que le type de machine mentionné ci-après

Désignation:	Trancheur
Type:	VS12 D VS12 D-R/T VS12 D-R VS12 D-T VS12 C D

correspond aux dispositions en vigueur des directives CE suivantes:

Directive CE sur les machines	2006/42/CE
Directive CE relative à la CEM	2004/108/CE

Mandataire chargé de la composition de la documentation technique importante :
Berthold Roller, Director Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

La validité de la déclaration de conformité se base sur les documents du contrat (documents de commande Bizerba). Toute modification apportée au type d'appareil décrit ci-dessus et effectuée soit sans accord préalable de Bizerba soit par des personnes non autorisées par Bizerba, annule cette déclaration.

Date:	27.05.2010
Signature du fabricant:	ppa. ....
Qualité du signataire:	Martin Arndt Chief Executive Officer Technology (CEO-T) Bizerba GmbH & Co. KG

6.083.98.5.20.03

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

VS 12 D

VS 12 C D

Contenu

Contenu

1.1 Remarques relatives à la garantie

Si vous avez des questions relatives à l'application pratique de ces conditions, prenez contact avec nous ou avec l'agence compétente du service après-vente.

Ces remarques sont des conditions préalables à la mise en service et doivent être replies pendant le fonctionnement de nos appareils afin de garantir un fonctionnement sûr et sans incident.

La représentation illustrée peut différer de la machine livrée en raison des directives spécifiques aux différents pays et à la suite d'un progrès technique. Ceci n'a aucune influence sur le contenu des instructions d'utilisation.

- Ne conserver et ne transporter les appareils que dans l'emballage d'origine jusqu'à l'installation prévue.
- Ne pas les installer et ne pas les mettre en service avant que les conditions ne soient remplies.
- La surface d'installation doit être horizontale, plane, stable, protégée contre un renversement et un glissement. Il faut tenir compte de la bonne accessibilité et des aspects techniques du maniement.
- L'agence compétente du S.A.V. de BIZERBA ou le conseiller spécialisé de BIZERBA effectue la première fois l'installation et la mise en service, ainsi que l'initiation au maniement, au nettoyage, à l'entretien et à la maintenance.
- Le matériel et les logiciels nécessaires à un dialogue des données entre les appareils BIZERBA et ceux d'autres fabricants doivent être vérifiés par écrit avec nous.
- Le personnel de surveillance et les opérateurs doivent se familiariser minutieusement avec ces instructions d'utilisation.
- La machine est un outil de travail technique destiné exclusivement à l'utilisation au poste de travail.
- Seul un personnel formé de plus de 14 ans peut travailler avec cette machine. Des formations complémentaires doivent être répétées en cas de besoin.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de mise en place et d'installation électrique arbitraires, de maniement erroné, d'usage non conforme à la destination, de modifications structurelles, d'enlèvement des dispositifs de protection, d'emploi de pièces de rechanges ou d'accessoires non originaux de BIZERBA ou de matériels d'exploitation d'autres fabricants.
- L'utilisateur agit dans ces cas-là à ses risques et périls et est lui-même responsable des dommages qui surviennent.
- N'employez pour cette raison que des pièces de rechange et des accessoires originales de BIZERBA.
- Nous déclinons toute demande de garantie et toute réclamation en responsabilité en cas d'usure naturelle.

1.2 Consignes de sécurité

- Il faut tenir compte des données techniques pour l'encombrement. (Chapitre 1.4, page 7)
- Faire attention lors du maniement aux éléments mobiles, en particulier à la lame et au chariot.
- Assurez-vous que des personnes non formées et non autorisées et surtout des enfants ne puissent pas mettre la machine en service ou ne se tiennent pas dans la zone de travail de la machine.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient impérativement consulter un médecin avant d'utiliser la machine. (Champ magnétique !)
- Il existe un risque aigu de blessures pour les opérateurs lorsque les dispositifs de protection et de sécurité sont enlevés, modifiés ou contournés.
- Travaillez avec concentration et ne vous laissez pas distraire.
- Ne découpez que des produits à découper admis d'après ces instructions d'utilisation.
- Ne pas découpez de marchandise congelée ou de matière étrangère. Ne pas se livrez à des expériences.
- Faites installer immédiatement un nouveau câble par une entreprise électrique spécialisée ou par l'agence compétente du service après-vente BIZERBA en cas de câble d'alimentation endommagé.
- Gardez le poste de travail propre et sec afin d'avoir une base d'appui non glissante.
- Ne posez aucun élément externe sur la machine. Ne pas l'utilisez comme support.
- Retirez impérativement la fiche de contact lorsque vous nettoyez la machine.
- Arrêtez immédiatement la machine en cas de bruits atypiques ou en cas de crainte de blessures.
- Appelez le S.A.V. compétent lorsque vous ne pouvez pas réparer vous-même le problème.

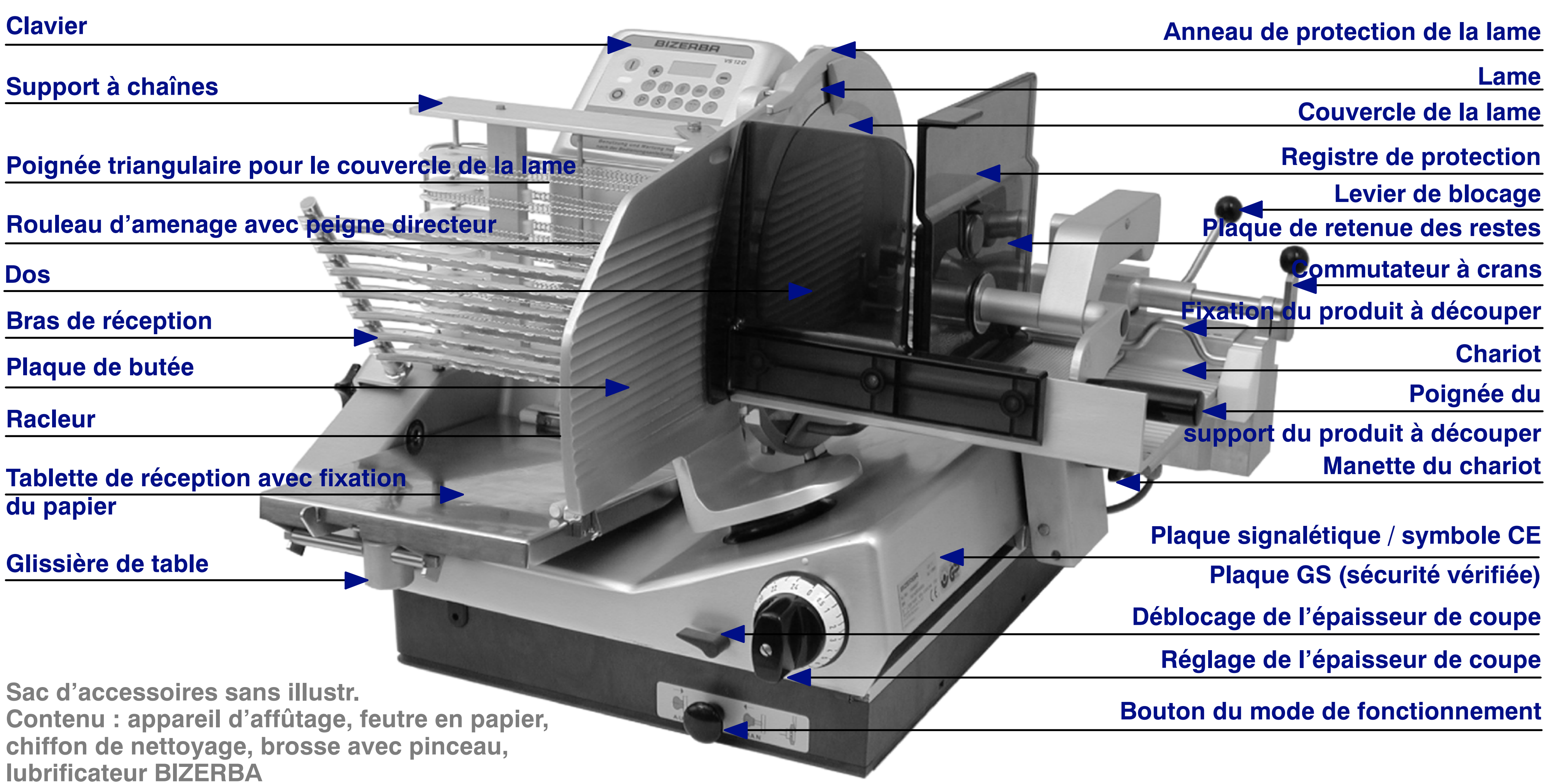
!

De graves blessures aux doigts et/ou aux mains sont possibles lorsque cette machine n'est pas utilisée conformément à sa destination, ainsi qu'en cas de maniement inadéquat.

Veuillez impérativement respecter pour cette raison les consignes de sécurité ci-contre!

1.3 Vue d'ensemble / nom des éléments

VS 12 D



Sac d'accessoires sans illustr.
Contenu : appareil d'affûtage, feutre en papier, chiffon de nettoyage, brosse avec pinceau, lubrificateur BIZERBA

1.4 Dimensions / caractéristiques techniques

VS 12 D

LES PLUS IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids = env. 75 kg

Diamètre de la lame = 330 mm

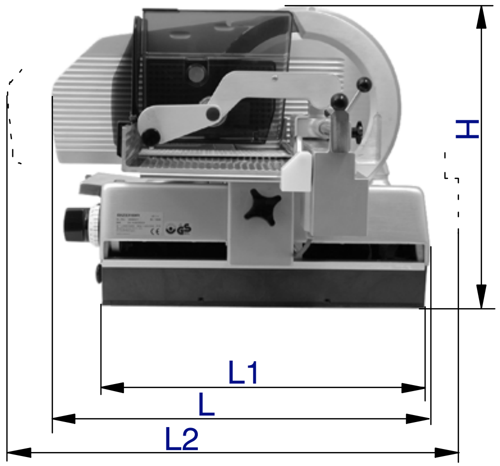
Vitesse de la lame = 266 tr/min.

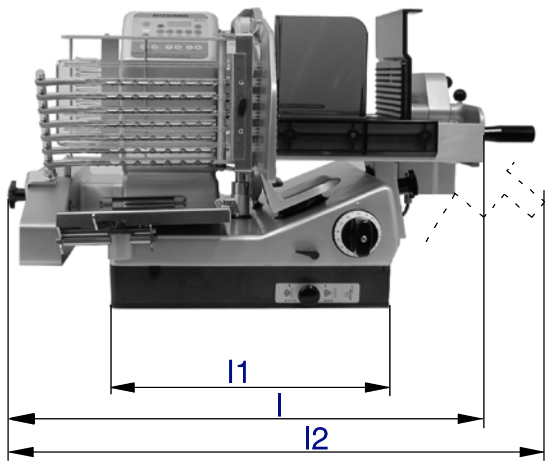
Taille du produit à découper avec récepteur
-rond = min./max. 50/183 mm
-rectangulaire = min./max. 50x50/183x240 mm
Taille du produit à découper sans récepteur
-rond = 224 mm
-rectangulaire = 224x260 mm

Réglage de l'épaisseur de coupe, progressif
- avec récepteur = 0,5 à 8 mm
- sans récepteur = 0,5 à 24 mm

Types de courant, tensions,
puissances consommées = voir la plaque signalétique

Tablette de réception = 254x346 mm
Format du papier 1/8 de feuille = 250x375 mm
Format du film = 240x360 mm
Distance de manœuvre de la tablette = 160 mm
Plateau tournant = 280 mm





LONGUEUR		LARGEUR	
	L	l	H
Dimensions d'encombrement	620 mm	795 mm	495 mm
	L1	l1	
Surface d'installation	515 mm	430 mm	
	L2	l2	
Surface de travail	800 mm	980 mm	

1.5 Description de la machine à découper

Dans le cas de cette machine à découper verticalement , il est possible de choisir entre 2 modes de fonctionnement.

Mode MANUEL : l'entraînement du chariot et l'amenée du produit à découper s'effectuent à la main.

Mode AUTOMATIQUE : l'entraînement du chariot et l'amenée du produit à découper sont motorisés.

Le réglage du mode de fonctionnement a lieu avec le bouton sur le châssis d'entraînement et avec le commutateur à crans sur le chariot.

Systèmes séparés d'entraînement pour la lame, le chariot, la tablette de réception, le récepteur et les chaînes.

Le moteur de la lame fonctionne avec la tension du secteur, les autres à basse tension.

Cette machine à découper est équipée d'un système automatique de réception des tranches. Le système de réception dépose les tranches ayant jusqu'à 8 mm d'épaisseur de coupe au max. Des tranches ayant jusqu'à 24 mm au max. sont possibles sans dispositif de réception et avec le déblocage de la limitation de l'épaisseur de coupe. La commande du dispositif de réception s'effectue au moyen d'un comparateur, en fonction de la vitesse et de la course du chariot.

Le support du produit à découper peut être basculé pour placer le produit jusqu'à un équilibre instable.

VS 12 C D avec Ceraclean.

Le **châssis complet de la machine**, ainsi que la plaque de butée, le couvercle de la lame et le chariot sont en aluminium anodisé.

Le **dos**, le **registre de protection** et la **plaque de retenue des restes** sont en plastique transparent, incassable et compatible avec les aliments. Tous les matériaux employés dans la zone des aliments et à portée de main répondent aux dispositions de l'hygiène alimentaire. Les logements à portée de vue sont lubrifiés avec des lubrifiants compatibles avec les aliments.

Le dispositif de réception se compose des: support à chaînes avec chaînes de transport, rouleau d'amenage avec peigne directeur, ainsi que bras et tablette de réception avec fixation du papier.

Les touches de fonctions sont intégrées à la **membrane de commande et d'affichage**.

Les touches verte = marche et rouge = arrêt ont une lampe de signalisation pour contrôler l'enclenchement. La touche rouge a une force d'actionnement réduite, elle réagit dès qu'elle est effleurée. La commande de protection avec le circuit de maintien empêche le redémarrage automatique après une coupure de l'alimentation.

Le blocage du basculement du chariot est déverrouillé en cas de **réglage de l'épaisseur de coupe** en dessous de “0”. Le chariot peut ainsi être basculé dans toutes les positions.

Il faut considérer comme dispositifs de protection et de sécurité :

- l'anneau de protection de la lame, fixe, indémontable
- le couvercle de la lame fermé, fixe, démontable
- la plaque de butée, masquant la course du chariot
- le circuit de disjonction en cas de coupure de l'alimentation
- l'appareil d'affûtage avec le cache protecteur de la partie de la lame découverte
- le dos, indémontable
- l'équilibre instable du support du produit à découper en position supérieure
- le guidage obligatoire du support du produit à découper dans la zone de coupe < 60 mm

1.6 Produit à découper / domaine d'util. / influences de l'envir.

Sont admis comme produit à découper, en respectant les dimensions admissibles :

- **toutes sortes de charcuterie**
- **le jambon / le lard**
- **la viande fumée avec ou sans couenne**
- **les rôtis / le rosbif**
- **la viande / les roulades**
- **le fromage à découper**
- **le pain**
- **les fruits et légumes**

Ne doivent pas être découpés, en raison de risque de blessures et d'endommagements :

- **les articles NON ALIMENTAIRES**
- **les produits à découper avec des os**
- **les produits à découper congelés**

Remarques

- L'emploi de la lame spéciale à fromage est recommandé lorsque l'on découpe principalement des fromages. Voir les accessoires spéciaux.

Domaine d'utilisation

- La machine à découper est prévue pour être installée dans l'espace de vente. Une installation dans un local humide est admissible en tenant compte du plan de nettoyage et du type de protection IP33.

Durée de fonctionnement

- Elle est conçue pour fonctionner en permanence

Valeur du niveau sonore d'émission pour chaque poste de travail

- LpA = 53 dB (A).
- Cette valeur comprend la prise en compte de l'incertitude de mesure de 3 dB.

Vibration

- La vibration totale des pièces susceptibles d'être en contact avec la main et le bras se situe au-dessous de 2,5m/s2 et par conséquent, elle est inférieure à la valeur limite exigée.

Humidité

- Type de protection IP 33. Une humidité élevée de l'air ou la condensation d'eau peut endommager la machine.

Température

- Températures ambiantes admises de -10°C à +40°C

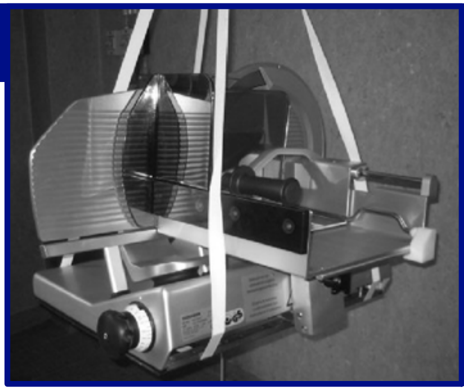
2.1 Transport et stockage

Lors du transport de la machine, porter des chaussures avec embouts en acier ainsi qu'utiliser un dispositif de levage approprié.
Pour déplacer la machine, au minimum 2 personnes sont nécessaires.
Le poids de la machine est supérieur à 25 kg.

- La machine avec le socle ne doit être déplacée que sur une surface avec peu de rugosité et des ressauts inférieurs à 2 cm.
- Le déplacement de la machine pendant le fonctionnement n'est pas admis. Avant le déplacement, retirer la fiche de contact !

Effectuer le transport ainsi que le stockage du trancheur selon les symboles indiqués sur l'emballage.

2.2 Installation



Soulever la machine uniquement sur les boucles de levage de son emballage. Le dessin "Emballer/déballer la machine" est joint à l'emballage.
Observer les impératifs résultant de la surface nécessaire à l'installation et à l'encombrement (chapitre 1.4).
Hauteur de la table de travail recommandée : 800 mm environ.

La surface d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- Horizontale et plane
- Pas de risque de basculement et de [illegible]ra
- Stable (poids de la machine chapitre 1.4)

Les boucles de levage sont uniquement destinées au maniement de la machine jusqu'à son déballage.
Elles ne doivent pas être utilisées comme dispositifs de réception de charge.

Attention lors du déballage de la machine !
Le chariot peut se déplacer par son propre poids.

Aufstellen auf Aufstellbock

- La machine peut être montée au choix sur une table ou un socle.
(Le socle peut être commandé en tant qu'accessoire auprès du S.A.V. Bizerba)
- Les pieds d'appui du socle mobile doivent être chargés pendant le fonctionnement et les roues dirigeables doivent être bloquées par les freins.

2.3 Raccordement électrique



- Comparer la tension du secteur avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- En cas de tension différente, ne pas brancher le trancheur mais aviser le service après-vente BIZERBA.
- La connexion doit correspondre aux normes des pays respectifs (chapitre 9.2).
- Poser le câble secteur sans danger.
- Lorsque le trancheur est installé dans une salle de préparation (local humide), le raccordement au secteur doit être prévu en conséquence.

Le trancheur lui-même **n'est pas**, même dans ce cas, protégé contre les projections d'eau.

2.4 Essais



(vérification du sens de rotation pour les trancheurs alimentés en courant triphasé)

- Mettre le trancheur sous tension (voir chapitre 3.1).
- La lampe-témoin s'allume (contrôle de mise sous tension).
- Le couteau **doit** tourner dans le sens de la flèche.
- Mettre le trancheur en position ”arrêt”.



Si le sens de rotation est incorrect, procéder au changement de la polarité de l'inverseur de phase sur la fiche relative au courant triphasé de la machine.

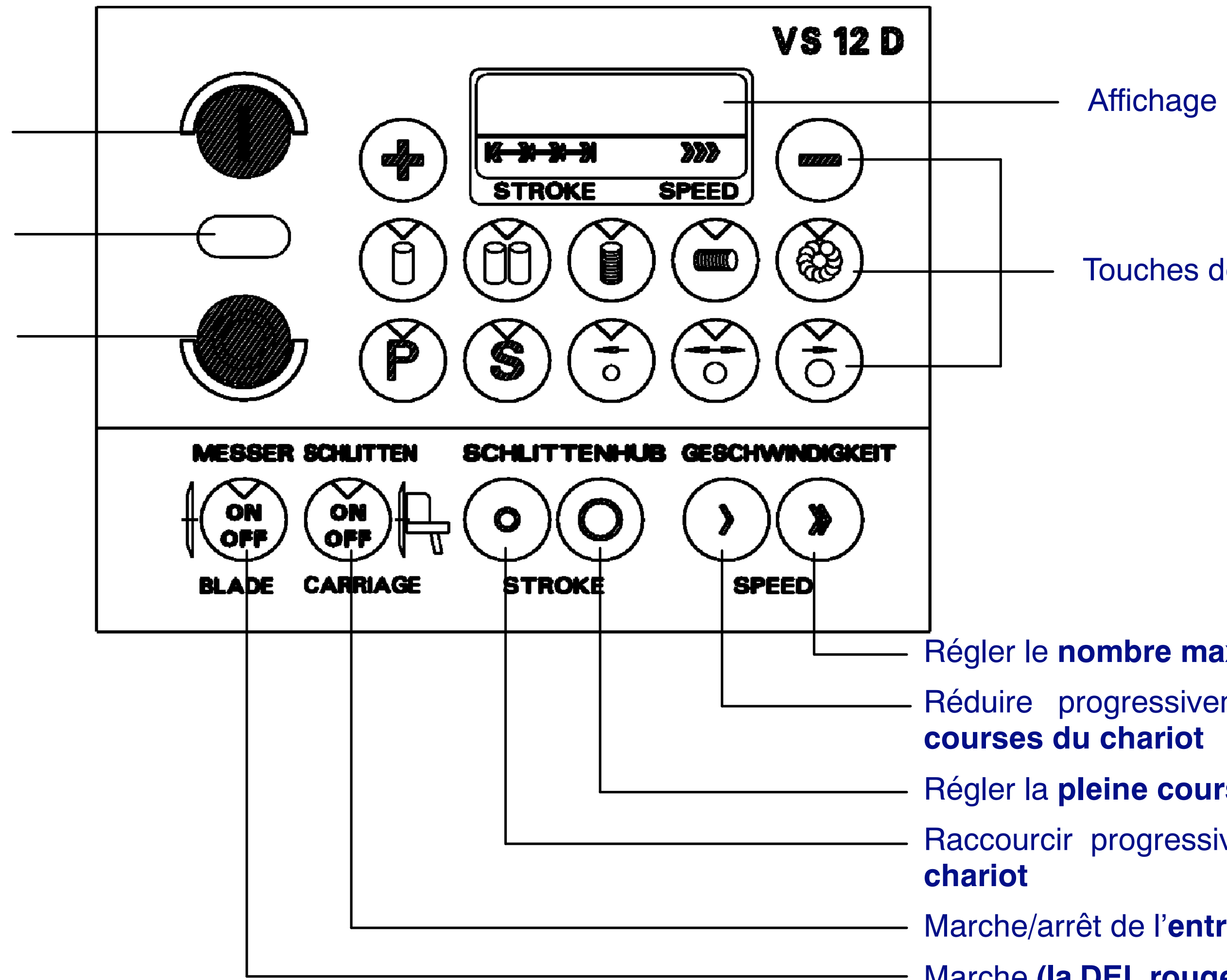
3.1 Clavier / affichage

Description des fonctions des touches :

MARCHE (en vert)
La machine est mise en marche

LAMPE (en blanc)
Affichage MARCHE/ARRÊT de la machine

ARRÊT (en rouge)
La machine est arrêtée
(force réduite d'actionnement



Régler le **nombre max. de courses**

Réduire progressivement le **nombre de courses du chariot**

Régler la **pleine course**

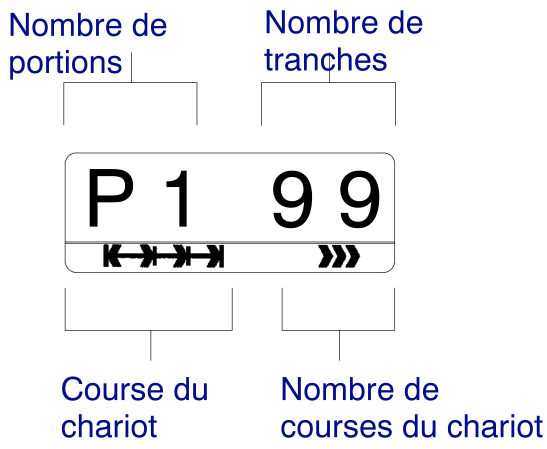
Raccourcir progressivement la **course du chariot**

Marche/arrêt de l'**entraînement du chariot**

Marche **(la DEL rouge est allumée)**/arrêt de l'**entraînement de la lame**

Les saisies au clavier sont possibles seulement lorsque la machine est en marche.
Les touches choisies sont rétro-éclairées, sauf les touches + et -, la course et la vitesse du chariot.

Affichage



Affichage du nombre de tranches

Affichage U = fonctionnement continu sans comptage, nombre illimité de tranches

Affichage 1 – 99 = le nb. de tranches est décompté

Affichage du nombre de portions

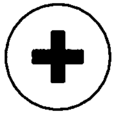
Affichage P 1 = 1 portion

Affichage P 1 – 9 = le nb. de portions est décompté

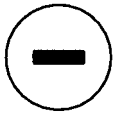
Course du chariot, nombre de courses du chariot

La course correcte du chariot et le nombre correct de courses (vitesse du chariot) sont basés sur l'expérience et dépendent de la taille et de la nature du produit à découper.

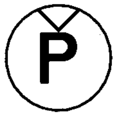
Le réglage peut être modifié pendant le fonctionnement.



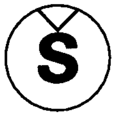
Touche “Plus”
Touche de saisie pour augmenter le nb. de tranches ou de portions
Pour le nb. de tranches, le dépassement s’effectue de 99 à 1
Pour le nombre de portions, le dépassement s’effectue de 9 à 1



Touche “Moins”
Touche de saisie pour réduire le nb. de tranches ou de portions
Pour le nombre de tranches, le dépassement s’effectue de 1 à 99
Pour le nombre de portions, le dépassement s’effectue de 1 à 9



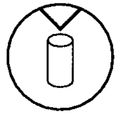
Touche des portions
Touche d’activation de la saisie d’un nombre de portions
Saisie avec les touches +/–



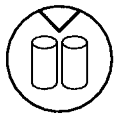
Touche ”Set”
Touche d’activation des programmes de disposition, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale adéquate
Exception : les valeurs actuelles du nombre de tranches / écart entre les tranches sont sauvegardées avec les programmes de disposition “Éventail en longueur” et “Éventail en travers” en appelant la touche S

Formes de disposition

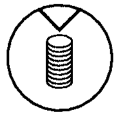
Avec “Empilement simple” et “Empilement double”, le nombre de tranches est automatiquement limité à la hauteur max. d’empilement en fonction de l’épaisseur de coupe.
Les nombres de portions et de tranches des programmes de disposition peuvent être modifiés avec les touches +/–.



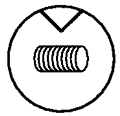
Programme de disposition “Empilement simple”
Avec le nb. de portions P 1, le nb. de tranches U (illimité) et la position de disposition à droite de la tablette de réception
Hauteur d’empilement jusqu’à 60 mm au max.



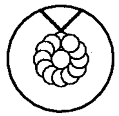
Programme de disposition “Empilement double”
Avec le nombre de portions P 1, le nombre de tranches U (illimité) et la position de disposition à droite de la tablette de réception. Le produit à découper est disposé sur deux piles l’une derrière l’autre.
Hauteur d’empilement jusqu’à 60 mm au max.
Taille du produit à découper jusqu’à 105 mm au max.



Programme de disposition “Éventail en longueur”
Avec le nombre de portions P 1, 8 tranches par rangée et la position de disposition à droite de la tablette de réception



Programme de disposition “Éventail en travers”
Avec le nombre de portions P 1, 8 tranches par rangée et la position de disposition à l’arrière de la tablette de réception

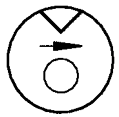


Programme de disposition “En rond”
Avec 5 tranches par cercle
Grand diamètre du produit à découper (touche “à droite”)

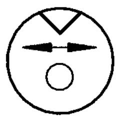
Le nombre de tranches peut être modifié pour chacune des positions de disposition choisies avec les touches +/– jusqu’à 99 au max. et reste sauvegardé jusqu’à ce qu’un nouveau programme de disposition soit appelé.

Les programmes de disposition décrits ici représentent l’état à la livraison.

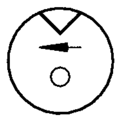
Positions de disposition



Disposition du produit à découper “À droite”
ou grand diamètre du produit à découper
Disposition du produit à droite de la tablette de réception
Exception : programme de disposition “Éventail en travers”
disposition du produit à l’arrière de la tablette
programme de disposition “En rond”
avec 5 tranches par cercle



Disposition du produit à découper ”Au centre”
ou diamètre moyen du produit à découper
Disposition du produit au centre de la tablette de réception
Exception : programme de disposition “En rond”
avec 9 tranches par cercle



Disposition du produit à découper “À gauche”
ou petit diamètre du produit à découper
Disposition du produit à gauche de la tablette de réception
Exception : programme de disposition “Éventail en travers”
disposition du produit à l’avant de la tablette
programme de disposition “En rond”
avec 12 tranches par cercle

La position de disposition par rapport au diamètre du produit à découper n’est qu’une recommandation.

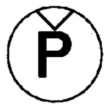
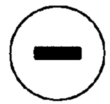
Toutes les positions de disposition peuvent être appelées simultanément. Il en résulte jusqu’à 3 rangées ou 4 piles (diamètre du produit à découper limité à 105 mm au max.) de tranches découpées avec le même nombre de tranches, cela correspond à une portion.

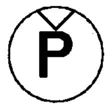
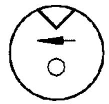
Exception : différents nombres de tranches sont possibles pour les trois diamètres circulaires avec la forme de disposition en rond.

Lors de la mise en marche de la machine dans l’état à la livraison, le programme de disposition “Empilement simple” est réglé, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale.

Réglage individuel des prog. de disposition

Tous les programmes de disposition peuvent en principe être réglés et aussi sauvegardés avec des nombres individuels de tranches et de portions, ainsi qu’une détermination de la position.

Combinaison de touches pour la **sauvegarde** : maintenir  appuyé et actionner 

Rétablir l’**état à la livraison** : maintenir  appuyé et actionner 

Le programme **sauvegardé en dernier** avant l’arrêt de la machine devient le **programme de démarrage**, c.–à–d. que ce programme est activé à la mise en marche de la machine.

Après la programmation des différents programmes de disposition, il faut appeler le programme souhaité de démarrage et le sauvegarder à nouveau (dernière sauvegarde = programme de démarrage).

Exemple :

Exemple d'un programme établi par l'utilisateur
Succession de commande ou de touches :

Touche	Affichage	Action
	P 1 0 8	1. Forme de disposition "Éventail en longueur" activée
+ / –	P 1 1 2	2. Nombre de tranches, saisie avec les touches +/– p. ex. 12
P	P 1 1 2	3. Touche de portions activée
+ / –	P 6 1 2	4. Nombre de portions, saisie avec les touches +/– p. ex. 6
	P 6 1 2	5. Position de disposition "Au centre" activée

Finalement, maintenir P appuyé et actionner – .

6. Le programme a été sauvegardé.

Le programme sauvegardé est appelé à chaque sélection de la touche du programme **"Éventail en longueur"**.
L'état à la livraison (nb. de portions P1, nombre de tranches illimité, position de disposition à droite) peut être rétabli en actionnant simultanément P et . Toutefois, **tous** les programmes modifiés individuellement et sauvegardés sont réinitialisés à cause de cela.

3.2 Réglage de l'épaisseur de coupe

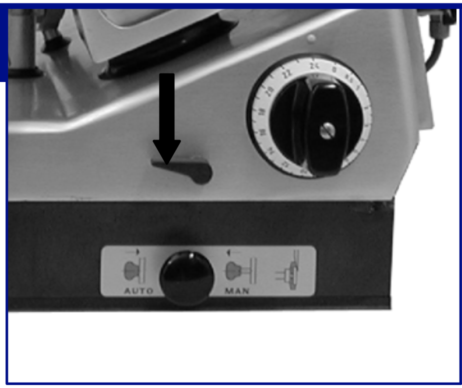


Le réglage s'effectue sur le **bouton de réglage**. La plage progressive de réglage va jusqu'à 24 mm.
Grande plage de réglage détaillé entre 0 et 3 mm.
Le blocage du basculement du chariot est déverrouillé en cas de réglage de l'épaisseur de coupe en dessous de "0" (repère noir). Le chariot ne peut être basculé que dans cette position (p. ex. pour le nettoyage).

Réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à 8 mm :
plage de réglage pour la disposition **auto.** des tranches. La plage progressive de réglage graduée va jusqu'à 8 mm.

Réglage de l'épaisseur de coupe au-delà de 8 mm :
possible seulement avec le dispositif de réception démonté. Plage de réglage pour la disposition **manuelle** des tranches. La plage progressive de réglage graduée va jusqu'à 24 mm. Possible seulement lorsque l'épaisseur de coupe est débloquée (voir au chapitre 3.3, page 21)

3.3 Déblocage de l'épaisseur de coupe



Enlever le bras de réception et le support à chaînes (voir au chapitre 6.1, page 38)

- Basculer le levier de commutation vers le bas, cela supprime le verrouillage mécanique
- Régler l'épaisseur de coupe
- Relâcher le levier de commutation

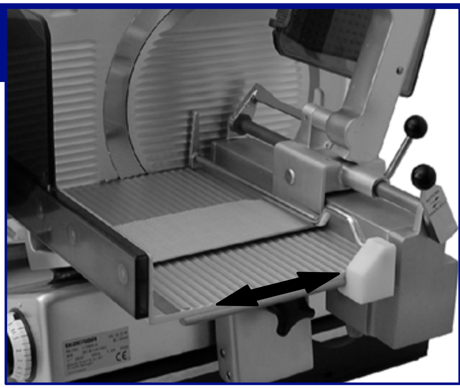
Le nouveau verrouillage s'effectue automatiquement en rabaissant l'épaisseur de coupe à moins de 8 mm.

3.4 Support du produit à découper



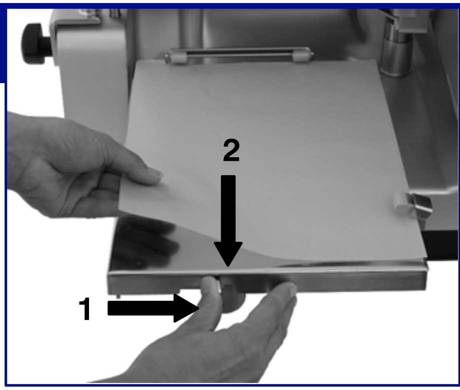
Le support du produit à découper peut être soulevé jusqu'à l'équilibre instable afin de mettre en place le produit à découper.
Le support du produit à découper est placé sur ou derrière le produit à découper pour la coupe.

3.5 Fixation du produit à découper



L'installation de la fixation du produit à découper empêche le dégagement ou le basculement du produit à découper pendant l'opération de coupe.
La fixation est automatiquement guidée sur un axe et peut être déplacée sur toute la largeur du chariot. Elle peut ainsi être installée pour chaque dimension du produit à découper.

3.6 Fixation du papier



La fixation du papier est employée lorsque le produit à découper doit être directement posé sur le papier ou film.

Mise en place de plusieurs feuilles de papier ou films :

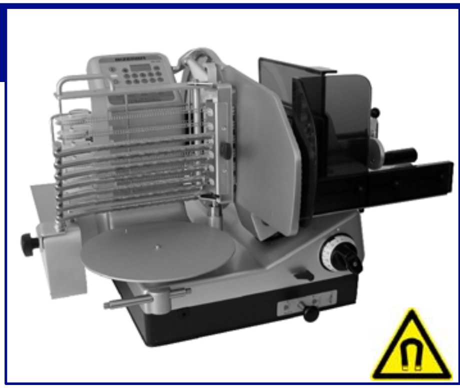
- Pousser le levier vers la droite avec le pouce contre la pression du ressort jusqu'à la pos. d'encliquetage (1)
- Pousser la pile sous les fixations ouvertes
- Dégager le levier de la position d'encliquetage par une légère pression vers le haut (2)

Enlèvement des portions disposées avec le papier :

- Pousser un peu vers la droite le levier avec le pouce et tirer en même temps le papier du haut avec la portion sous les fixations ouvertes
- Relâcher le levier

3.7 Plateau tournant

Option



Pour cette machine, il est possible de monter l'axe de guidage supplémentaire du plateau tournant (voir au chapitre 5.3, page 36).
Le plateau tournant tourne en fonction du nombre de tranches lors de la coupe.
La disposition en rond d'un produit à découper rectangulaire n'est possible qu'avec le plateau tournant.

3.8 Réglage du mode de fonctionnement

3.8.1 “Mode manuel”



Avec le **mode manuel**, l’entraînement du chariot et l’avancement du produit à découper s’effectuent à la main.

Utilisation: pour un produit sensible,
pour un petit nombre de tranches,
pour des tranches indiv. épaisses,

- Tirer le bouton jusqu’à la butée de fin de course



- Placer le commutateur à crans sur **“manuel”**

Caractéristiques :

Le chariot et le support du produit à découper peuvent être déplacés à la main dans cette position.
Le support du produit à découper ne peut plus être soulevé dans la zone à moins de 60 mm de la lame.

3.8.2 Mode “automatique”



Avec le **mode automatique**, l’entraînement du chariot et l’avancement du produit à découper sont motorisés.

<u>Utilisation:</u> pour un produit à découper insensible,
pour un grand nombre de tranches,
pour travailler avec les prog. de disposition,
p. ex. pour remplir l’étalage du comptoir

- Pousser le bouton jusqu’à la butée

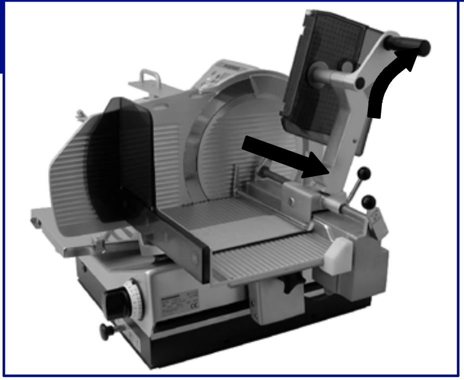


- Placer le commutateur à crans sur “automatique”

Caractéristiques :

Le chariot ne peut plus être déplacé dans cette position.
Le support du produit à découper ne peut plus être déplacé qu’après le désembrayage du levier de blocage, mais peut toutefois être soulevé dans chaque position.

4.1 Long produit à découper

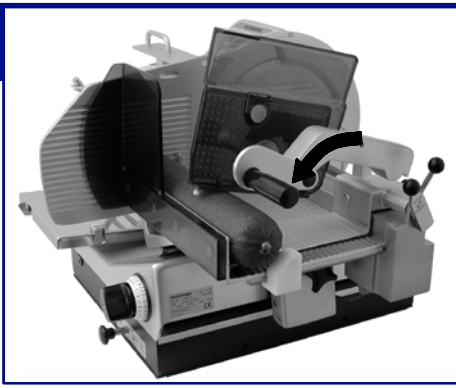


- Régler le mode **“manuel”** (voir au chapitre 3.8.1, page 24)
- Tirer le chariot vers l’utilisateur
- Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le soulever

Attention! Risque de se blesser en se coupant!

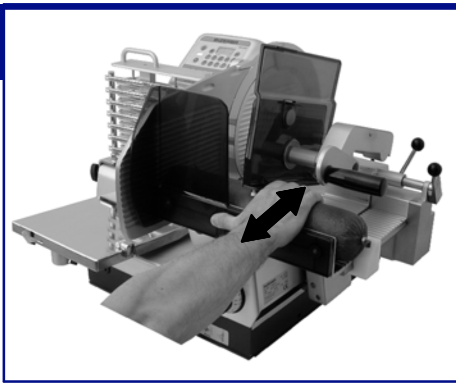
Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d’être pressé par le temps.

Mettre le produit en place



- Installer le produit à découper au dos du chariot et le pousser vers la plaque de butée
- Installer la fixation du produit sur le produit à découper
- Basculer le support du produit à découper, le placer sur le produit à découper
- Régler l’épaisseur de coupe
- Mettre la machine en marche, le programme de disposition “Empilement simple” est réglé de manière standard, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale
- Sélectionner au clavier les fonctions souhaitées, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale adéquate

Couper le produit



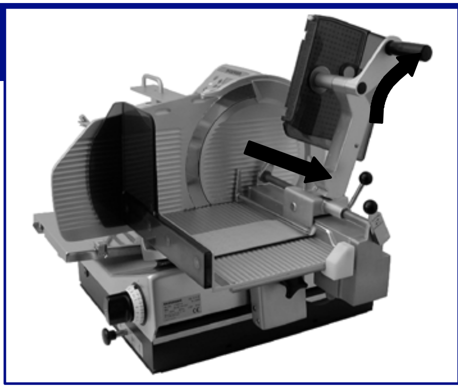
- Les doigts de la main droite tiennent le produit à découper, le pouce se trouve derrière le dos du chariot
- Avancer et reculer le chariot de manière régulière, pousser en même temps légèrement le produit à découper vers la lame

Faire attention lors de la coupe à ce que le chariot soit avancé jusqu'à la butée et reculé jusqu'à ce que le produit à découper soit entièrement à nouveau dans la zone de la plaque de butée et que la tranche découpée soit posée.

- Les tranches découpées sont déposées en fonction du réglage du programme sur la tablette de réception
- Retendre le cas échéant le produit à découper
- **Ne pas placer la main sur le trajet du chariot, ne pas mettre la main sous la plaque de retenue des restes !**
- Après l'opération de coupe, mettre l'épaisseur de coupe à "0" et arrêter la machine

4.2 Court produit à découper (restes)

Le guidage du support du produit à découper est forcé dans la zone à moins de 60 mm de la lame et le support ne peut pas être soulevé.



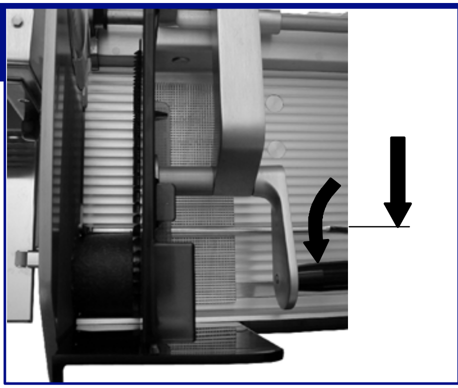
Ne **jamais** amener les restes manuellement à la lame. Dès qu'ils passent entre la plaque de butée et la retenue des restes, procéder en principe tel que cela est décrit.

- Régler le mode **"manuel"** (voir au chapitre 3.8.1, page 24)
- Tirer le chariot vers l'utilisateur
- Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le soulever

Attention! Risque de se blesser en se coupant!

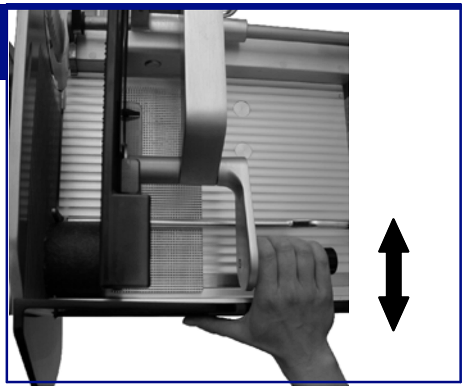
Afin de couper les restes d'une manière sûre, il est recommandé de :

Mettre le produit en place



- Placer le reste au dos du chariot de manière à ce que la surface originale de coupe soit tournée vers la plaque de retenue des restes
- Couper auparavant à la main le bout inconsistant lorsque les restes sont inconsistants
- Installer la fixation du produit sur le produit à découper
- Afin de couper des restes à partir d'env. 15 mm, la fixation du produit doit être poussée derrière la retenue des restes
- Basculer avec la poignée le support du produit à découper et le placer derrière le produit à découper
- Régler l'épaisseur de coupe
- Mettre la machine en marche, le programme de disposition "Empilement simple" est réglé de manière standard, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale
- Sélectionner au clavier les fonctions souhaitées, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale adéquate

Couper le produit



- Les doigts de la main droite tiennent la poignée, le pouce se trouve derrière le dos du chariot
- Avancer et reculer le chariot de manière régulière, pousser en même temps légèrement le produit à découper vers la lame

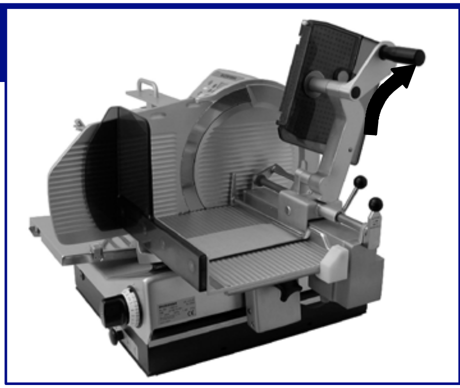
Faire attention lors de la coupe à ce que le chariot soit avancé jusqu’à la butée et reculé jusqu’à ce que le produit à découper soit entièrement à nouveau dans la zone de la plaque de butée et que la tranche découpée soit posée.

- **Ne pas placer la main sur le trajet du chariot !**
- Les tranches découpées sont déposées en fonction du réglage du programme sur la tablette de réception
- Après l’opération de coupe, mettre l’épaisseur de coupe à “0” et arrêter la machine

5.1 Long produit à découper



- Régler le mode **“automatique”** (voir au chapitre 3.8.2, page 25)
- Tirer le chariot vers l’utilisateur
- Désembrayer le support du produit à découper grâce au levier de blocage, l’éloigner de la lame...

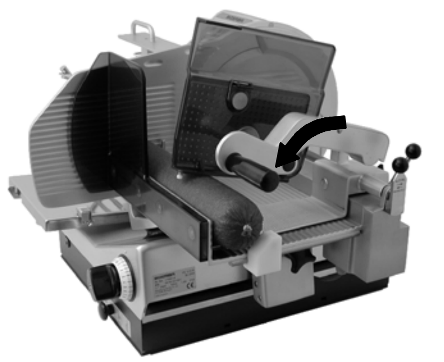


- ...et le soulever par la poignée

Attention! Risque de se blesser en se coupant!

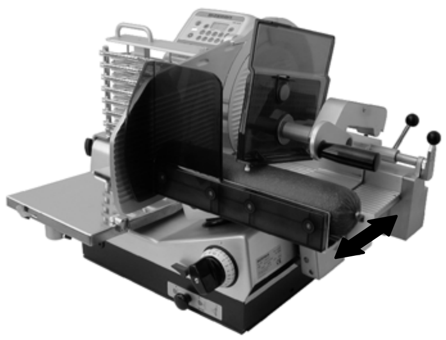
Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d’être pressé par le temps.

Mettre le produit en place



- Installer le produit à découper au dos du chariot et le pousser vers la plaque de butée
- Installer la fixation du produit sur le produit à découper
- Basculer le support du produit à découper et le placer sur le produit à découper
- Régler l'épaisseur de coupe
- Mettre la machine en marche, le programme de disposition “Empilement simple” est réglé de manière standard, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale
- Sélectionner au clavier les fonctions souhaitées, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale adéquate
- Régler ou modifier avant le démarrage la course du chariot et le nombre de courses du chariot (vitesse du chariot)

Couper le produit



Attention!
Risque de se blesser!
Ne pas placer la main sur le trajet du chariot pendant le fonctionnement!

- Lancer l'entraînement du chariot
- Le chariot se met en mouvement
- Les tranches découpées sont déposées en fonction du réglage du programme sur la tablette de réception

L'entraînement est automatiquement arrêté :

- Lorsque la hauteur d'empilement ou le nombre de tranches max. est atteint
- En cas de fin du produit à découper (mettre un nouveau produit à découper en place)
- En cas de fin du programme

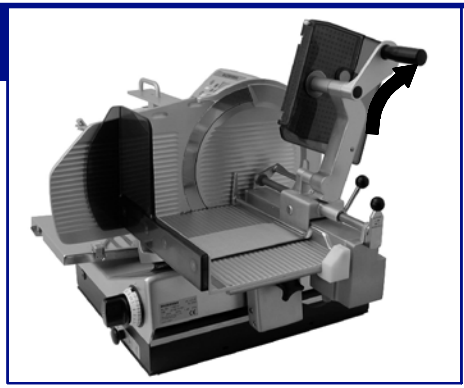
Message de fin par un signal acoustique.

- Après l'opération de coupe, mettre l'épaisseur de coupe à "0" et arrêter la machine

5.2 Court produit à découper (restes)



- Régler le mode **“automatique”** (voir au chapitre 3.8.2, page 25)
- Tirer le chariot vers l’utilisateur
- Désembrayer le support du produit à découper grâce au levier de blocage, l’éloigner de la lame...



- ...et le soulever par la poignée

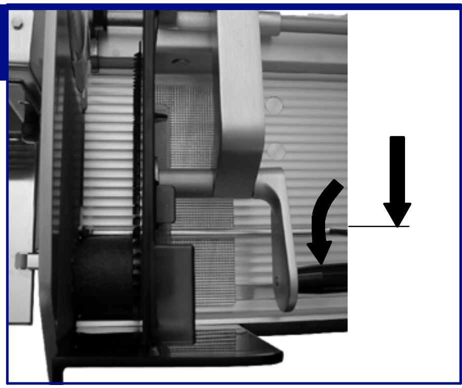
Ne **jamais** amener les restes manuellement à la lame. Dès qu’ils passent entre la plaque de butée et la retenue des restes, procéder en principe tel que cela est décrit.

Attention!
Risque de se blesser en se coupant!

Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d’être pressé par le temps.

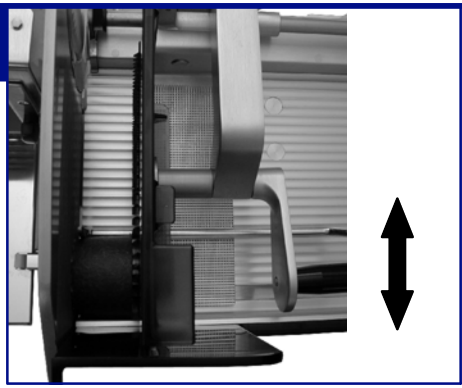
Afin de couper les restes d'une manière sûre, il est recommandé de :

Mettre le produit en place



- Placer le reste au dos du chariot de manière à ce que la surface originale de coupe soit tournée vers la plaque de retenue des restes
- Couper auparavant à la main le bout inconsistant lorsque les restes sont inconsistants
- Installer la fixation du produit sur le produit à découper
- Afin de couper des restes à partir d'env. 15 mm, la fixation du produit à découper doit être poussée derrière la retenue des restes
- Basculer le support du produit à découper avec la poignée et le placer derrière le produit à découper
- Régler l'épaisseur de coupe
- Mettre la machine en marche, le programme de disposition “Empilement simple” est réglé de manière standard, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale
- Sélectionner au clavier les fonctions souhaitées, la tablette et le bras de réception se placent en position initiale adéquate
- Régler ou modifier avant le démarrage la course du chariot et le nombre de courses du chariot (vitesse du chariot)

Couper le produit



Attention!
Risque de se blesser!
Ne pas placer la main sur le trajet du chariot pendant le fonctionnement!

- Lancer l'entraînement du chariot
- Le chariot se met en mouvement
- Les tranches découpées sont déposées en fonction du réglage du programme sur la tablette de réception

L'entraînement est automatiquement arrêté :

- Lorsque la hauteur d'empilement ou le nombre de tranches max. est atteint
- En cas de fin du produit à découper (mettre un nouveau produit à découper en place)
- En cas de fin du programme

Message de fin par un signal acoustique.

- Après l'opération de coupe, mettre l'épaisseur de coupe à "0" et arrêter la machine

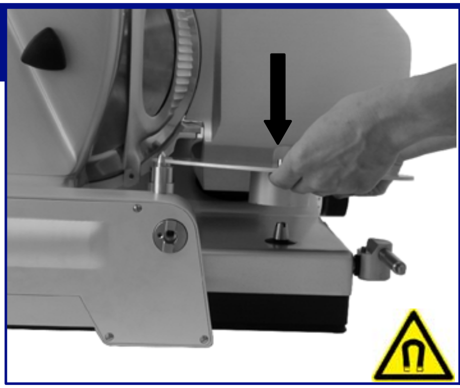
5.3 Option : plateau tournant

Le plateau tournant peut être facilement monté sur cette machine.

La disposition en rond d'un produit à découper rectangulaire n'est possible qu'avec le plateau tournant.

Pour un montage simple et rapide, le plateau tournant est pourvu d'aimants.
En cas d'une distance inférieure à 50 mm par rapport à l'aimant, les stimulateurs cardiaques peuvent être perturbés.
Les personnes concernées devraient impérativement consulter un médecin avant la manipulation de la machine.

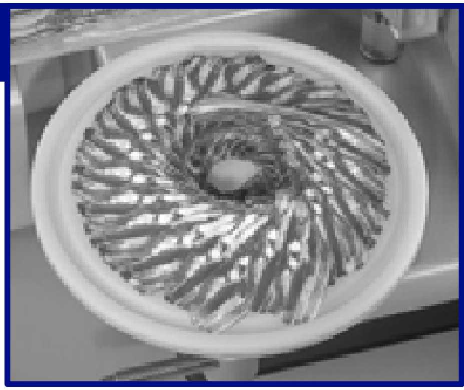
Poser le plateau tournant



- Tirer la tablette de réception vers l'utilisateur jusqu'à la butée, la soulever en position verticale par rapport à l'utilisateur et l'enlever par le haut
- Insérer le plateau tournant par le haut dans l'axe de guidage (voir la flèche)
- Tourner si nécessaire le plateau tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche
- Dès que le plateau tournant est posé, la machine passe automatiquement au programme de disposition "En rond" et la tablette passe en position initiale
- Placer et couper le produit à découper, voir aux chapitres 4.1 et 4.2 pour la coupe manuelle, ainsi qu'aux chapitres 5.1 et 5.2 pour la coupe automatique

Attention!
Risque de se blesser en se coupant!

Possibilité de réglage



Réglage préliminaire standard :
Programme de disposition “En rond” avec 5 tranches par cercle et un grand diamètre du produit à découper
Le nombre de tranches peut être modifié jusqu’à 99 tranches au max. par cercle et diamètre circulaire
Afin d’obtenir la disposition illustrée ci–contre, il faut augmenter le nombre de tranches en conséquence.

Les programmes de disposition “Empilement double” et “Éventail en travers” ne peuvent pas être sélectionnés lorsque le plateau tournant est posé.

6.1 Préparatifs de nettoyage

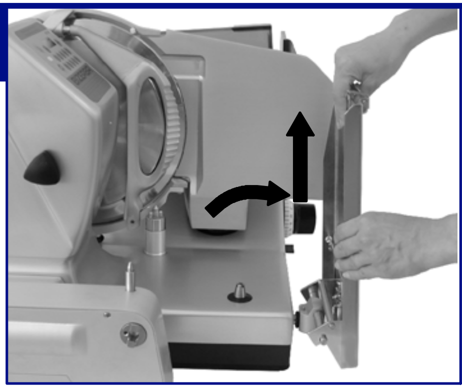


- Arrêter la machine
- Retirer la fiche de contact
- Placer l'épaisseur de coupe en dessous de "0" (repère noir)

Effectuer un nettoyage minutieux:
avant la mise en service, en fonction de l'emploi et de l'usage, plusieurs fois par jour en cas de fort salissement, après l'affûtage, ainsi qu'après de longues périodes d'immobilisation.
Ne pas nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.

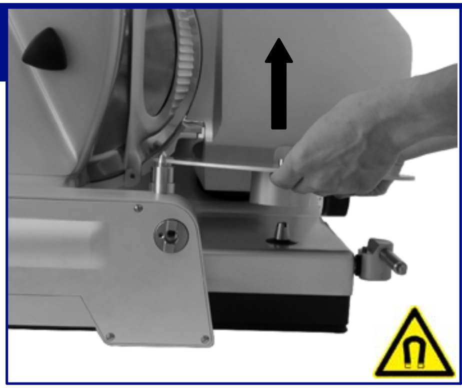
Enlever les éléments de la manière suivante:

Tablette de réception



- Tirer la tablette de réception vers l'utilisateur
- Soulever la tablette de réception en position verticale par rapport à l'utilisateur et l'enlever par le haut

Plateau tournant

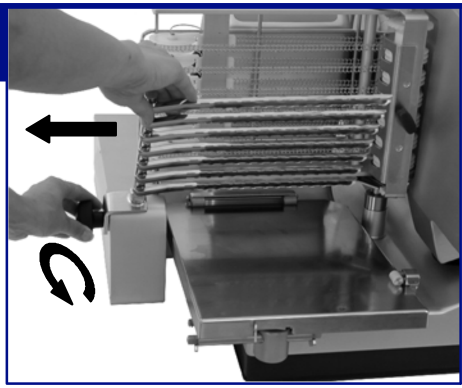


Option

- Sortir le plateau tournant de l’axe de guidage et l’enlever par le haut

Pour un montage simple et rapide, le plateau tournant est pourvu d’aimants.
Si la distance par rapport à l’aimant est trop petite, les stimulateurs cardiaques peuvent être perturbés.
Les personnes concernées devraient impérativement consulter un médecin avant la manipulation de la machine.

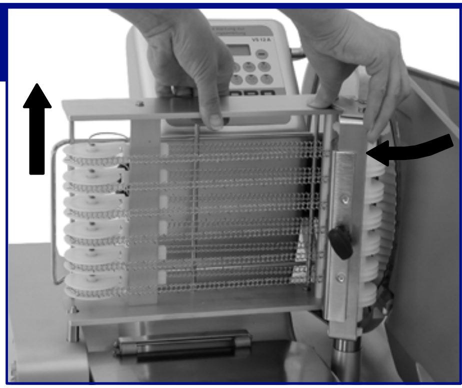
Bras de réception



- Défaire la poignée triangulaire et tirer le moyeu du bras de réception vers la gauche hors du logement

Attention!
Risque de se blesser sur les pointes des chaînes!

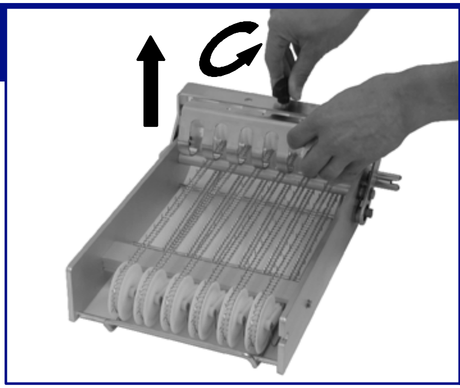
Support à chaînes



- Basculer tout d'abord avec la main droite le rouleau d'amenage vers la gauche et le maintenir
- Sortir des logements par le haut l'ensemble du support à chaînes avec la main gauche
- Poser le support à chaînes sur le dos

Attention!
Risque de se blesser sur les pointes des chaînes!

Peigne directeur

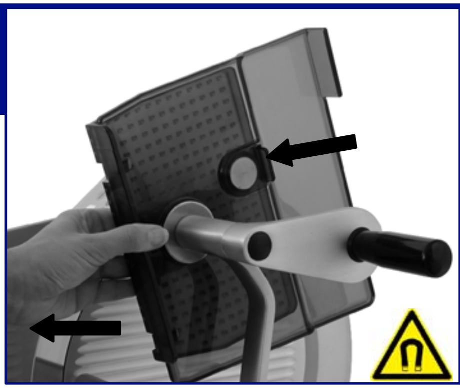


- Défaire la manette sur le support et extraire le peigne directeur entre les chaînes de transport

Attention!
Risque de se blesser sur les pointes des chaînes!

Des pointes de chaînes ou un peigne déformés gênent le fonctionnement!

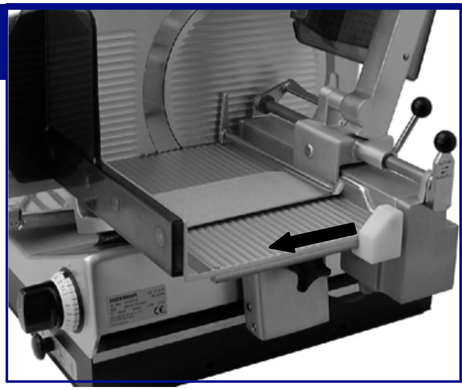
Plaque de retenue des restes



La retenue des restes est fixée par un aimant sur le registre de protection afin que le maniement soit simple et rapide.
Les stimulateurs cardiaques peuvent être abîmés lorsque la distance avec les aimants est trop faible.
Les personnes concernées devraient impérativement consulter un médecin avant d'utiliser l'appareil.

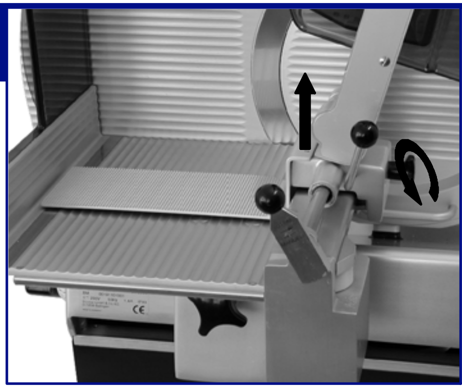
- Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le soulever
- Pousser la plaque de retenue des restes hors de la fixation aimantée et enlever le registre de protection

Fixation du produit



- Tirer la fixation du produit à découper vers l'utilisateur jusqu'à la butée et la sortir de l'axe de guidage par la droite

Tôle de réception



- Défaire la poignée en étoile sur l'élément de guidage
- Enlever par le haut la tôle de réception

Poser le support du produit à découper sur le chariot

Chariot



- Dévisser la manette sur le pied du chariot
- Renverser le chariot dans le sens de la flèche

Couvercle de la lame



- Saisir avec la main droite la poignée en forme d'anse
- Défaire avec la main gauche le boulon de fixation au milieu de la poignée triangulaire et pousser le couvercle de la lame hors du centrage
- Tenir en haut le couvercle avec la main gauche et l'enlever

Racleur



- Dégager le racleur de l'aimant et l'éloigner en le basculant dans le sens de la flèche

6.2 Nettoyage

Nettoyage de la lame



Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne !

- Appuyer un chiffon de nettoyage jetable mouillé sur la surface de la lame et le faire glisser lentement du milieu vers l'extérieur
- Nettoyer ainsi le dos de la lame
- Répéter ensuite cette opération avec un chiffon de nettoyage jetable sec

OBSERVATION PARTICULIÈRE!

Attention!
Risque de se blesser en se coupant! Porter des gants résistants aux coupures.

Anneau de protection de la lame



- Enfiler par l’avant un chiffon de nettoyage jetable humide entre la lame et l’anneau de protection



- Faire effectuer un tour à la lame et au chiffon de nettoyage jetable avec les mains, en appuyant légèrement le chiffon de nettoyage jetable sur l’intérieur de l’anneau de protection

Nettoyer les pièces démontables et indémontables d’après le plan de nettoyage (chapitre 6.3, page 46).

Ne pas poser les pièces les unes sur les autres afin d’éviter les dommages mécaniques.

Attention!
Risque de se blesser sur les pointes des chaînes, de l’entraîneur et du crochet.

6.3 Plan de nettoyage de VS 12 D (respecter les instructions d'utilisation)

(1)	Étapes de travail	Produits de nettoyage	Méthodes	Appareils de nettoyage	Remarques
1	**Mesures de préparation**		Fermer l'épaisseur de coupe Arrêter la machine Retirer la fiche de contact		
2	**Démontage** des pièces démontables		Conformément aux instructions d'utilisation		
3	**Nettoyage préliminaire**		Supprimer les restes de produit manuellement	Racloir en plastique Spatule en plastique Brosse	Commencer directement à la fin de la production, aussi pour les pièces enlevées
4	**Nettoyage**	2% P3-steril	Après un lavage minutieux à l'eau (50° C au max. selon le point de ramollissement des graisses) Durée d'action manuelle d'env. 15 min.	Brosse Bac Chiffon de nettoyage jetable Pulvérisateur manuel → Machine à laver →	Toutes les pièces démontées et fixes de la machine * voir la remarque Pièces enlevées
4.1	**Désinfection** mesure supplémentaire	P3-alcodes employer dans le concentré 0,5 – 2%	Pulvériser à la main Durée d'action d'après la fiche technique du produit	Chiffon de nettoyage jetable Pulvérisateur manuel →	Protection supplémentaire écart avec la surface lors de la pulvérisation de 0,30 m Quantité à employer recommandée: 40–50 ml/m² * voir la remarque
4.2	**Nettoyage acide** mesure supplémentaire (n'est pas nécessaire chez VS 12 C D)	3% au max. P3-riksan	Faire mousser à la main, mécaniquement Durée d'action d'au max. 15 min.	Brosse pour enlever les dépôts calcaires Pulvérisateur manuel →	Rincer immédiatement après le nettoyage en cas de dépôts calcaires uniquement si nécessaire * voir la remarque

(1)	Étapes de travail	Produits de nettoyage	Méthodes	Appareils de nettoyage	Remarques
5	**Rinçage**	Eau potable	Température d'au max. 50°C selon le point de ramollissement des graisses	Chiffon de nettoyage jetable Tuyau d'arrosage → Pulvérisateur manuel →	Reste de la machine Pièces enlevées Pièces enlevées
6	**Contrôle**		Visuellement la propreté optique		
7	**Séchage**		Frotter ou laisser sécher à l'air	Chiffon de nettoyage jetable	Laisser sécher si possible les pièces démontées éloignées les unes des autres
8	**Entretien** mesure supplémentaire	Huiles compatibles avec les aliments avec l'homologation H1	Enduire Pulvériser	Chiffon de nettoyage jetable Pulvérisateur manuel →	Rincer les pièces au contact du produit à découper avant de commencer à travailler * voir la remarque
9	**Montage**		Dans l'ordre inverse du démontage voir les instr. d'utilisation		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées
10	**Mesures de précaution:**	Recouvrir la machine lorsque l'environnement est nettoyé avec de l'eau projetée et/ou sous pression			

Les indications du présent plan de nettoyage s'appliquent à un travail en une seule équipe.

Il faut observer les fiches techniques sur le produit et la sécurité jointes aux produits de nettoyage et de désinfection.

Les produits de nettoyage peuvent être commandés auprès du S.A.V. Bizerba:

Désignation	N° de commande	VPE
P3-steril	50003250000	5 litres
P3-riksan	50003270000	5 litres
P3-alcodes	50003260000	5 litres
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

* Observation: Il faut prévoir les mésures de précaution adéquates afin de nepas affecter l'environnement!

En cas d'utilisation de produits de nettoyage non autorisés par le fabricant il en résultera l'expiration de la garantie.

6.4 Préparer la machine à fonctionner (poser ainsi les éléments:)

Racleur



- Basculer le racleur vers le bas jusqu’à l’aimant et faire attention au logement exact dans l’évidement de l’anneau de protection de la lame

Afin d’éviter les pannes et les blessures, il faut effectuer soigneusement et consciencieusement le montage.

Couvercle de la lame



- Saisir le couvercle de la lame avec la main droite par la poignée en forme d’anse, le pencher vers la surface de la lame et le fixer au centre avec la cheville carrée
- Visser le boulon de fixation au moyen de la poignée triangulaire jusqu’à la butée

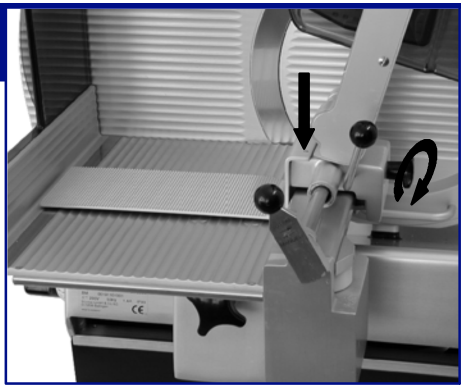
Chariot



- Basculer le chariot dans le sens de la flèche
- Serrer avec la manette sur le pied du chariot

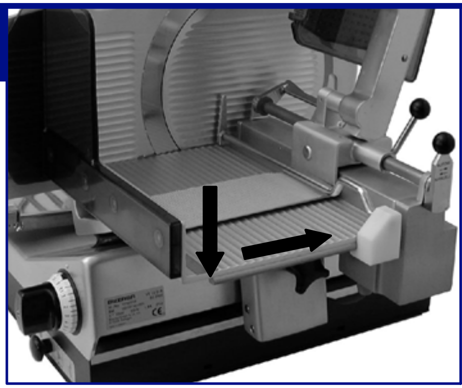
Soulever le support du produit à découper jusqu'à l'équilibre instable

Tôle de réception



- Introduire par le haut la tôle de réception
- Serrer avec la poignée en étoile sur l'élément de guidage

Fixation du produit



- Placer la fixation du produit à découper du côté d'utilisation du chariot (voir la flèche), horizontalement dans l'axe de guidage et le pousser sur l'axe de guidage

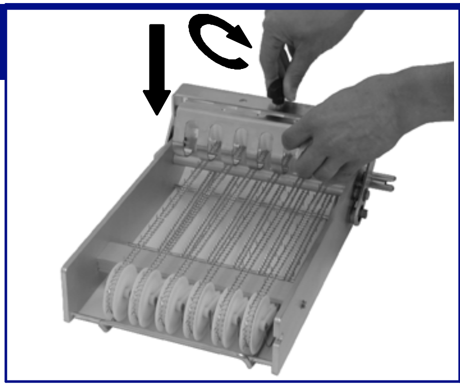
Plaque de retenue des restes



- Introduire la plaque de retenue des restes dans le registre de protection, en faisant attention aux fixations

Poser le support du produit à découper sur le chariot

Peigne directeur

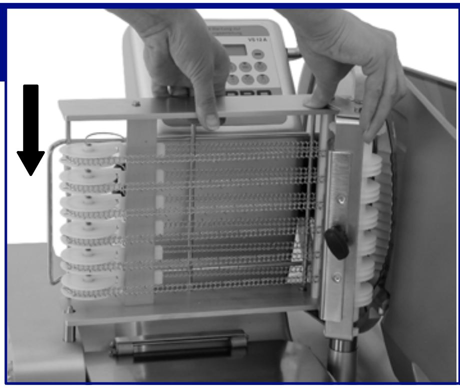


- Insérer le peigne directeur entre les chaînes de transport et le serrer avec la manette

Attention! Risque de se blesser sur les pointes des chaînes!

Des pointes de chaînes ou un peigne déformés gênent le fonctionnement!

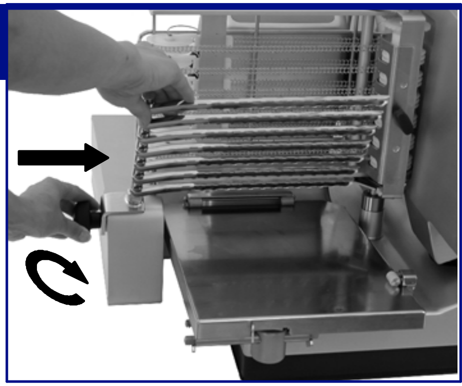
Support à chaînes



- Insérer par le haut le support à chaînes avec le rouleau d'amenage déplié dans les logements et les chevilles d'entraînement

Attention! Risque de se blesser sur les pointes des chaînes!

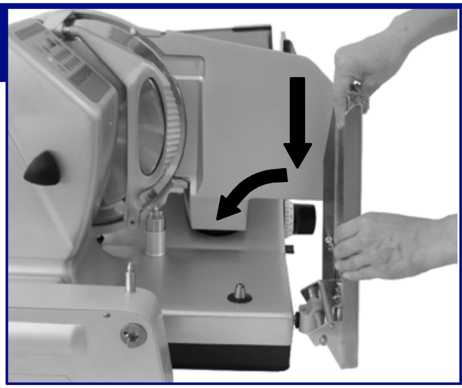
Bras de réception



- Pousser le bras de réception sur l'arbre entraîneur et le tourner afin que le moyeu s'insère dans l'encoche
- Le serrer au moyen de la poignée triangulaire

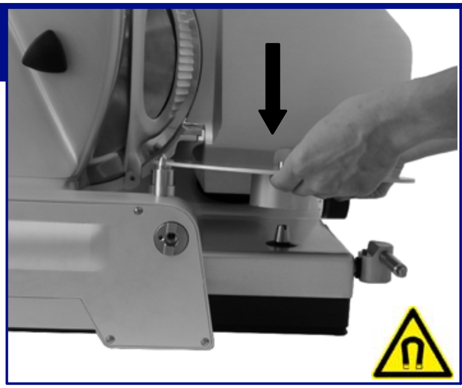
Attention!
Risque de se blesser sur les pointes des chaînes!

Tablette de réception



- Tirer la glissière de table vers l'utilisateur et poser par le haut la tablette de réception en position verticale sur la cheville d'appui et la pencher en arrière

Plateau tournant



Option

- Insérer le plateau tournant par le haut dans l'axe de guidage
- Tourner si nécessaire le plateau tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans l'engrenage

OBSERVATION PARTICULIÈRE!

Pour des raisons de sécurité, la machine ne doit fonctionner que complètement montée! Vérifier pour cette raison encore une fois que toutes les pièces ont été correctement posées et arrêtées. Est-ce le cas ? Si oui ! Établir la connexion avec le secteur.

La machine est maintenant à nouveau prête à fonctionner!

Le réaffûtage est nécessaire lorsque le résultat de la coupe n'est pas satisfaisant. Les intervalles de temps dépendent de l'usure de l'arête de la lame ou de la longévité et de la nature du produit à découper.

Conseil important!

Conformément aux exigences de la norme européenne EN 1974, par. 5.1.3.1, la lame ne doit plus être affûtée que jusqu'à une fente annulaire d'au max. de 6 mm .
Pour des raisons de sécurité, seul le S.A.V. de BIZERBA peut remplacer la lame.
Valable uniquement pour les appareils avec un marquage CE!

7.1 Appareil d'affûtage

L'appareil d'affûtage est marqué du numéro de la machine, il est ajusté pour celle-ci et ne doit être employé que sur cette machine. L'appareil a un disque d'affûtage à gros grain et un disque d'aiguisage à grain fin. Les disques salis ou gras affûtent mal.

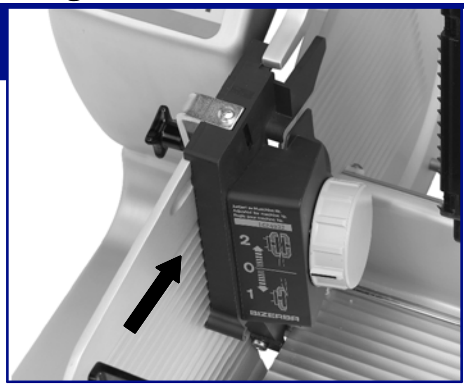
Avant l'affûtage, nettoyer avec une brosse et un solvant. Il faut remplacer les disques en cas de rebord d'affûtage usé. Livraison de rechange par le service après-vente de BIZERBA. Lors du remplacement, ne pas confondre les disques d'affûtage et d'aiguisage.

7.2 Préparatifs de l'affûtage

- Enlever les éléments et nettoyer la machine (voir aux chapitres 6.1 à 6.3, page 38 et suiv.)
- Remettre en place le chariot en le basculant et le vissant
- Poser le feutre en papier sur le chariot et découper quelques bandes pour dégraisser la lame et enlever les résidus

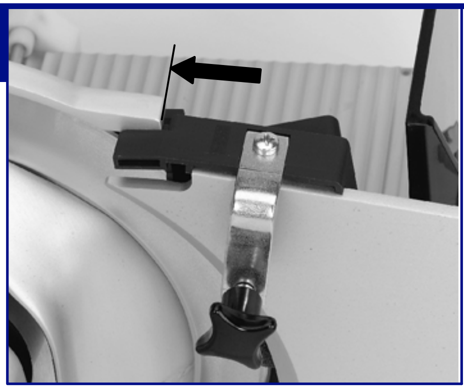
- Arrêter la machine
- Ôter le feutre en papier
- Éloigner le racleur de la lame

7.3 Pose de l'appareil d'affûtage



- Débloquer la limitation de l'épaisseur de coupe (voir au chapitre 3.3, page 21)
- Placer le réglage de l'épaisseur de coupe sur "24" ou jusqu'à la butée
- Le repère de la manette sur l'appareil d'affûtage doit se trouver sur "0"
- Amener le chariot en position requise

Attention!
Risque de se blesser sur la lame découverte!
Porter des gants résistants aux coupures.



- Poser l'appareil d'affûtage par le haut sur la plaque de butée
- Pousser l'appareil d'affûtage et le chariot en direction de la lame, jusqu'à ce que l'avant de l'adaptateur jouxte l'anneau de protection de la lame
- Tenir l'appareil d'affûtage dans cette position et le visser sur la plaque de butée au moyen de la vis à la poignée en étoile

7.4 Affûtage



- Mettre la machine en marche
- Placer le repère de la manette sur “1”
- Le disque d’affûtage entre en contact
- Affûter jusqu’à ce qu’une arête visible apparaisse sur le flanc droit de la lame
- Placer le repère de la manette sur “0”
- Arrêter la machine, attendre l’arrêt de la lame

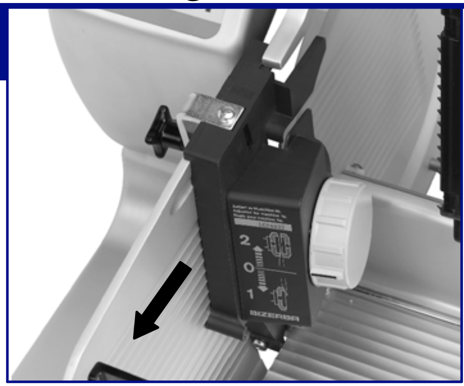
Vérifier l’arête d’affûtage : effleurer de l’intérieur vers l’extérieur le flanc droit de la lame au moyen d’un crayon ou d’un stylo à bille, l’arête d’affûtage doit être perceptible, il faut sinon répéter l’opération d’affûtage.

7.5 Aiguisage



- Mettre la machine en marche
- Placer le repère de la manette sur ”2”
- Le disque d’aiguisage entre en contact
- Aiguiser jusqu’à ce qu’un biseau d’env. 0,5 à 1 mm apparaisse sur le flanc droit de la lame (après env. 3 à 4 s.)
- Placer le repère de la manette sur ”0”
- Arrêter la machine, attendre l’arrêt de la lame

7.6 Enlèvement de l’appareil d’affûtage



- Retirer l’appareil d’affûtage après avoir défait la vis à la poignée en étoile et l’enlever par le haut
- **Placer tout de suite l’épaisseur de coupe sur “0”**

Attention!
Risque de se blesser sur la lame découverte!
Porter des gants résistants aux coupures.

7.7 Enlèvement de la poussière abrasive

Lame



- **Placer l'épaisseur de coupe en dessous de "0"**
- Renverser le chariot
- Appuyer un chiffon de nettoyage jetable sec sur la surface de la lame et le faire glisser lentement du milieu vers l'extérieur

Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne !

OBSERVATION PARTICULIÈRE!

Attention!
Risque de se blesser en se coupant!
Porter des gants résistants aux coupures.

Anneau de protection de la lame



- Enfiler par l'avant un chiffon de nettoyage jetable sec entre la lame et l'anneau de protection



- Faire effectuer à la lame et au chiffon de nettoyage jetable un tour avec les mains, en appuyant légèrement le chiffon de nettoyage jetable sur l'intérieur de l'anneau de protection

Boîtier de la machine

- Enlever la poussière abrasive des surfaces avec un chiffon de nettoyage jetable sec ou un pinceau
- Effectuer si nécessaire un nettoyage complet
- Préparer la machine à fonctionner

La machine est maintenant à nouveau prête à fonctionner !

8.1 Entretien, maintenance et réparation

En fonction de l'usage, effectuer toutefois au moins 2 x par jour un nettoyage minutieux de l'ensemble de la machine.
Réaffûter au besoin la lame.
Nettoyer ou remplacer au besoin les disques d'affûtage. **Attention! Filet à gauche!**



Avec une fente annulaire > 6 mm entre la lame et l'anneau de protection, l'appareil d'affûtage perd son effet d'affûtage et la lame doit être remplacée.
Valable uniquement pour les appareils avec un marquage CE!

Pour des raisons de sécurité, seul le service après-vente de BIZERBA peut remplacer la lame.

1 Axe de guidage du support du produit à découper
2 Crémaillère sur la glissière de table

Lubrifier 1 x par semaine avec le lubrifiant BIZERBA provenant du sac d'accessoires.

8.2 Pannes

Arrêtez immédiatement la machine en cas de bruits atypiques ou en cas de crainte de blessures.
Appelez le service après-vente compétent lorsque vous ne pouvez pas réparer vous-même le problème.

8.3 Accessoires spéciaux

	Numéro de commande
Lame à fromage revêtue de chrome dur	60223507600
Lame au revêtement antiadhésif	60223507700
Lame à pain	
Plateau tournant / avec ventouse	
Fixation du produit à découper	
Socle	

9.1 Directives CE

Pour les machines qui sont commercialisées en Europe s'appliquent :

Directive CE sur les machines 2006/42/CE
Directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/CE

9.2 Alimentation du secteur

Alimentation du secteur vous incombant

L'installation de l'alimentation du secteur pour raccorder nos appareils doit être effectuée conformément aux directives internationales et aux dispositions en découlant. Les recommandations d'au moins une des commissions suivantes en font partie:

Commission électrotechnique internationale (CEI)

Comité européen de normalisation électrique (CENELEC)

Verband Deutscher Elektrotechniker (VDE)

Nos appareils sont construits conformément à la classe de protection VDE I et doivent être raccordés à un conducteur de protection.

Caractéristiques techniques del'alimentation du secteur

Branchement au secteur:
Courant alternatif monophasé ou triphasé, voir la plaque signalétique.

Tolérance adm. normale de la tension du secteur (statique):

Avec 100 à 400 V	+ 6% à – 10% de la valeur nom.
Fréquence du secteur:	**50 (60) Hz**
Tolérance adm. de la fréquence du sect.:	+ 2% à – 2% de la valeur nom.
Facteur de distorsion admissible de la tension du secteur:	≤ 5 %
Courant de fuite max. du conducteur de protection:	3,5 mA

Mesures d'antiparasitage:
En cas de secteur fortement parasité (p. ex. en cas d'emploi "d'installations commandées par thyristor"), des mesures d'antiparasitage doivent être prises par l'exploitant, p. ex.: prévoir une conduite séparée d'amenée du secteur à nos appareils. Dans les cas critiques, intercaler un transformateur de séparation à découplage capacitif ou un autre appareil d'antiparasitage dans les lignes du secteur de nos appareils.

9.3 Convection de l'air

Afin d'empêcher un réchauffement inadmissible, une convection libre de l'air doit pouvoir se former autour de l'appareil.

9.4 Valeurs limites du type de protection, de la température et de l'humidité de l'air

Type de protection:	IP 33
Température ambiante en service et en stockage:	–10 à +40°C (+14 à +104°F)
Humidité relative de l'air en service et en stockage:	90 % (l'appareil ne doit pas être exposé à la condensation)